

Biscotti ferri di cavallo

Fra tutte le ricette di biscotti ricercate, sperimentate e modificate, i Ferri di Cavallo rimangono fra i più buoni e golosi che abbia mai fatto, sia per la loro friabilità e delicatezza che per l'ottimo accordo di gusto con il cioccolato fondente. Un impasto davvero morbido, dal quale otteniamo tanti piccoli ferri di cavallo, ed una volta asciutti e raffreddati, immergendo le loro estremità nel cioccolato fuso ne ricaviamo dei biscotti davvero deliziosi. Ma veniamo subito alla ricetta migliore che ho provato:

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- un cucchiaino di estratto naturale di vaniglia in polvere
- 150 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un piccolissimo pizzico di sale
- 200 grammi di cioccolato fondente

Procedimento:

In un ciotola abbastanza capiente versate setacciando tutte le polveri (farina, zucchero, lievito, fecola, la vaniglia e il sale).

Aggiungete il burro ammorbidito e l'uovo ed impastate con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e ben definito. L'impasto vi risulterà molto morbido. Se fosse troppo appiccicoso versateci un pò di farina ma non troppo. In fin dei conti a noi serve avere un impasto morbidissimo e non alterato da un eccesso di farina.

Lasciate riposare in frigorifero per una mezz'oretta circa.

Riprendete l'impasto e lavoratelo per poi creare dei piccoli ferri di cavallo (*ved. foto di copertina*). Adagiateli con delicatezza sulla carta da forno sopra una teglia.

Cottura:

I ferri di cavallo vanno cotti in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 10 minuti, o comunque controllandone la cottura: dovranno risultare asciutti al loro interno. Inoltre non devono diventare marroni (fate in modo che rimangano i più chiari possibili).

Rifinitura dei biscotti:

I ferri di cavallo una volta raffreddati andranno rifiniti. Per farlo vi occorre il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

Spezzettate il cioccolato fondente e versatelo in una bastardella per fonderlo a bagnomaria. Una volta fuso toglietelo dal bagnomaria.

Prendete i biscotti uno ad uno ed immergete le loro estremità nel cioccolato fuso.

Adagiateli delicatamente su una carta da forno sul tavolo da lavoro. Lasciateli raffreddare finché il cioccolato non si sarà indurito.

Tips:

Attenzione a quando immergete le estremità del biscotto nel cioccolato fuso. Non sprecate il cioccolato, pertanto abbiate cura di sgocciolarne l'eccesso prima di adagiarlo sulla carta da forno. Ciò vi farà risparmiare del tempo evitando di dover fondere dell'altro cioccolato.

Non eccedete con la farina. L'impasto dovrà comunque rimanere morbido il più possibile. Il riposo della pasta è fondamentale

in quanto contiene un'alta percentuale di burro. La fecola di patate farà la sua parte rendendo l'impasto meno appiccicoso, più unito e friabile alla cottura.

Non esagerate nella cottura. I ferri di cavallo devono rimanere bianchi e non bruni o addirittura marroncino come per i classici biscotti.

...

"Sono davvero deliziosi.

Provateli per credere!

Charles